FARCIA

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 300 g di carne macinata - 250 g di salsiccia - 50 g di mollica di pane - 8 cucchiai di latte - 1 cipolla - 2 spicchi d?aglio degerminati* - ½ mazzetto di prezzemolo - paprika - sale, 5 grani di pepe

1. Inzuppare la mollica del pane nel latte. Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Sbucciare la cipolla, tagliarla in quattro parti, poi metterla nella bacinella insieme al prezzemolo lavato e agli spicchi d?aglio. Avviare il programma ROBOT per circa 15 secondi.

2. Aggiungere la carne, la carne della salsiccia, la mollica di pane strizzata e metà della polpa dei pomodori privati dei semi. Aggiungere la paprika, sale e pepe e riavviare il programma ROBOT per circa 20 secondi.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016